



BAKED POTATOES CON RIPIENO DI CARNE MACINATA

PER 4 PERSONE

- 1 kg di patate a pasta soda
- 1 c. di olio d'oliva
- ¾ di c.no di sale
- 1 pizzico di pepe

- 100 g di pomodori secchi
- 1 c. di olio d'oliva
- 500 g di carne macinata (manzo)
- ½ c.no di sale
- 1 pizzico di pepe
- 4 dl di brodo di carne
- 140 g di formaggio fresco (ad es. aglio & erbe di Provenza Cantadou)

In collaborazione con

Betty Bossi

ECCO COME SI FA

1. **Baked potatoes:** preriscaldare il forno a 200 °C. Lavare bene le patate, asciugarle e distribuirle su una teglia rivestita di carta da forno. Irrorarle con l'olio, condire e mescolare.
2. **Cottura:** ca. 35 min. nella parte centrale del forno.
3. **Ripieno di carne macinata:** scolare i pomodori e tagliarli a striscioline. Scaldare l'olio in una padella. Soffriggervi la carne macinata per ca. 2 min., toglierla dalla padella e condirla. Nella stessa padella soffriggere brevemente i pomodori, aggiungere il brodo, portare a ebollizione e versarvi la carne tenuta da parte. Coprire e cuocere a fuoco lento per ca. 30 min. Aggiungere il formaggio fresco, mescolare.
4. **Servire:** farcire le patate tagliate a metà con il ripieno di macinato e disporle sui piatti.

Preparazione: ca. 40 min.

Cottura in forno: ca. 35 min.

Valore nutritivo: Porzione (1/4):

603 kcal / grassi 28 g /

carboidrati 45 g / proteine 37 g

Lista della spesa

Trovi questi ingredienti
nei Coop Pronto

